

Lobster utuh rebus beku - Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	2
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori lobster utuh rebus beku	4
Bibliografi.....	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 Lembar penilaian atau sensori lobster utuh rebus beku.....	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas Lobster utuh rebus beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-3228-1992, *Lobster rebus beku*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 4 Nopember 2008 di Depok. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1) Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2) Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 3) Undang-Undang No.8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
- 4) Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5) Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pencemaran Air.
- 6) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
- 7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 8) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Lobster utuh rebus beku – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan lobster utuh rebus beku.

Standar ini berlaku untuk lobster utuh rebus beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metoda pengambilan contoh produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan.*

SNI 2332.9, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.*

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.5, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika – Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

SNI 2372.7, *Cara uji fisika – Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.*

SNI 3228.2:2010, *Lobster utuh rebus beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku..*

SNI 3228.3:2010, *Lobster utuh rebus beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

3 Istilah dan definisi

3.1

lobster utuh rebus beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku lobster utuh segar atau lobster hidup yang mengalami proses perebusan dan pembekuan

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

- 4.1 Bahan baku lobster utuh rebus beku sesuai syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 3228.2:2010.
- 4.2 Bahan penolong sesuai SNI 3228.3:2010.

5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan lobster utuh rebus beku sesuai SNI 3228.3:2010.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran lobster utuh rebus beku dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan lobster utuh rebus beku sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba		
- ALT	Koloni/g	Maksimal $5,0 \times 10^4$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	Maksimal <3
- <i>Salmonella</i>	per 25 g	Negatif
- <i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	APM/25 g	Maksimal <3
- <i>Staphylococcus aureus</i> *	Koloni/g	Maksimal $1,0 \times 10^3$
b Cemarkan Kimia*		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maksimal 0,5
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maksimal 0,5
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maksimal 0,5
c Fisika		
- Suhu pusat	°C	Maksimal -18
- <i>Filth</i> *	potong	0
CATATAN * bila diperlukan sesuai permintaan pasar		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

Escherichia coli sesuai SNI 01-2332.1-2006.

Salmonella sesuai SNI 01-2332.2-2006.

ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.

Vibrio parahaemolyticus sesuai SNI 01-2332.5-2006.

Staphylococcus aureus sesuai SNI 2332.9.

9.3 Kimia

Kadmium dan timbal sesuai SNI 2354.5.

Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.

Filth sesuai SNI 2372.7.

9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 3228.3:2010.

11 Pelabelan

Setiap kemasan produk lobster utuh rebus beku yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 3228.3:2010.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori lobster utuh rebus beku

Tabel A.1 - Lembar penilaian atau sensori lobster utuh rebus beku

Nama panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10 %.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20 % - 30 %.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40 % - 50 %.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60 % - 70 %.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80 % - 90 %.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Pengeringan (dehidrasi)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10 %.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20 % - 30 %.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40 % - 50 %.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60 % - 70 %.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80 % - 90 %.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering.	1					
3 Perubahan warna (diskolorasi)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10 %.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20 % - 30 %.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40 % - 50 %.	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60 % - 70 %.	5					

Tabel A.1 (Lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80 % - 90 %.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					
B Sesudah dilelehkan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh, warna kulit merah kekuningan, sangat cemerlang, bersih.	9					
• Utuh, warna kulit merah kekuningan, masih cemerlang.	8					
• Utuh, warna kulit merah kekuningan, agak cemerlang.	7					
• Utuh, warna kulit merah pucat kekuningan, mulai kusam.	6					
• Utuh, sambungan torak dan abdomen longgar, warna kulit merah kekuningan, kusam	5					
• Utuh, sambungan torak dan abdomen mudah lepas, warna kulit merah kekuningan, sangat kusam dan mulai timbul noda-noda hitam.	3					
• Utuh, warna kulit merah kekuningan, sangat kusam, banyak noda hitam	1					
2 Bau						
• Sangat segar spesifik jenis.	9					
• Bau segar.	8					
• Bau netral.	7					
• Mulai bau amis logam/bau ikan kaleng.	6					
• Mulai bau indol dan mulai tengik.	5					
• Bau indol dan tengik dominan.	3					
• Bau busuk.	1					
3 Kenampakan daging dan rasa						
• Warna putih bersih, berkilat, bau harum udang segar rebus dan rasa manis.	9					
• Warna putih susu, berkilat, bau harum lembut dan rasa manis gurih.	8					
• Warna putih kekuningan, rasa gurih mulai pahit.	7					
• Warna putih kuning, longgar agak berair, rasa sepet seperti ikan kaleng.	6					
• Warna kuning keputihan, tekstur longgar berair, rasa sepet agak getir, bau asam, tengik.	5					
• Warna kuning keputihan, gembur, berair, basi, rasa getir, sepet dan asam.	3					
• Daging kuning kecoklatan, tekstur lembek berair, rasa tidak enak.	1					
4 Tekstur						
• Sangat elastis.	9					
• Elastis.	8					
• Sedikit elastis.	7					
• Kurang elastis, agak lembek.	5					
• Kurang elastis, lembek.	3					
• Kurang elastis, lembek dan berair	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.

Recommended Code of Practice Food Standard Progame Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN, 92 – 1981) for Fresh Fish.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id